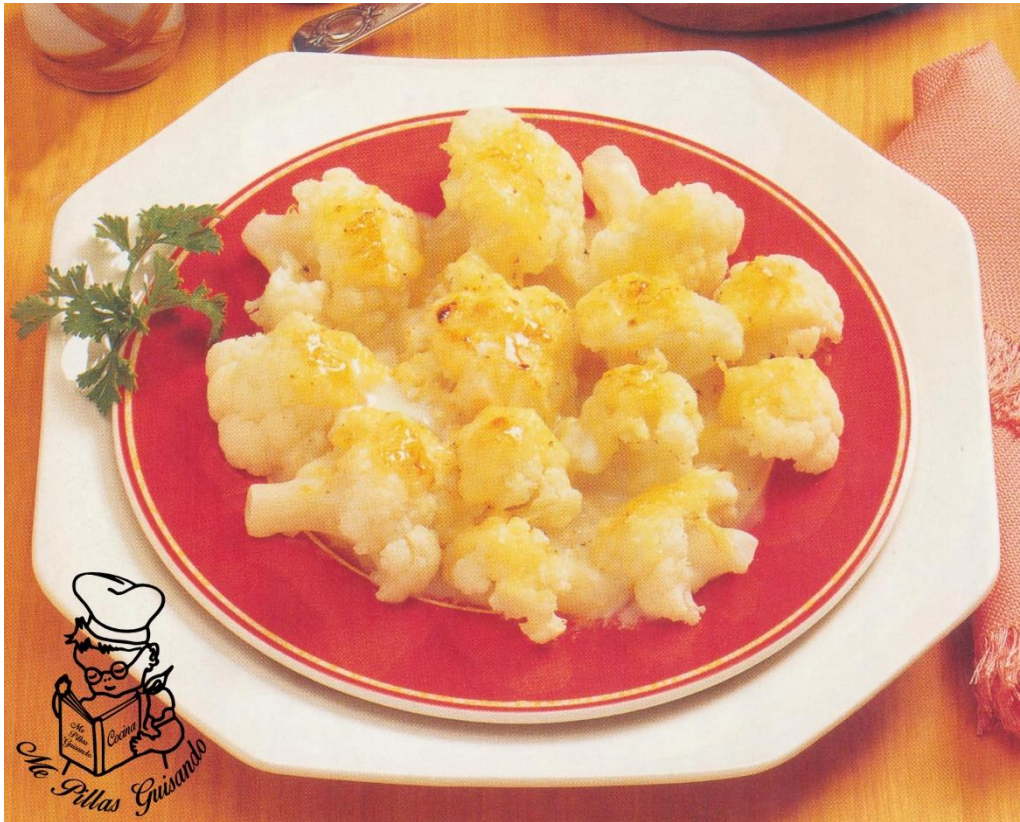


<https://www.mepillasquisando.com>



1061 – COLIFLOR GRATINADA



INGREDIENTES:

- 1 Coliflor.
- ½ L. de Leche.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 2 Cucharadas de Maicena.
- 150 gr. de Queso rallado.
- Nuez moscada.
- Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Limpiamos la coliflor de hojas y con un cuchillo vaciamos el tronco. Colocamos la coliflor en un recipiente con un poco de agua. Tapamos y conectamos el microondas a máxima potencia 20 minutos. Pasado este tiempo, pinchamos el centro de la coliflor y si está cocida retiramos y escurrimos. En el vaso de la batidora colocamos la leche, la mantequilla y la maicena. Salpimentamos y un poco de nuez moscada. Batimos bien e introducimos con el mismo vaso en el microondas. Conectamos 3 minutos a máxima potencia. Removemos la bechamel y conectamos 3 minutos más. Por último, batimos nuevamente para que no queden grumos. Colocamos la coliflor en una bandeja o plato, ponemos la mitad del queso entre los brotes de la coliflor, vertemos la bechamel por encima, espolvorear el resto del queso por encima y gratinamos.

<https://www.mepillasquisando.com>